

Japonské gyozy

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 16

- voda 180 ml
- polohrubá mouka 200 g
- **náplň**
- mleté vepřové maso 250 ml
- cibule 1 ks
- pórek 1 ks
- česnek 4 stroužek
- zázvor 1 ks
- hlávkové zelí 1 ks
- sojová omáčka 2 lžička
- saké 1 lžička
- sezamový olej 1 lžička
- sůl 2 špetka
- pepř 2 špetka
- **Na omáčku**
- sojová omáčka 5 lžíce
- pálivá chilli omáčka 3 lžíce
- slunečnicový olej 2 lžíce
- rýžový ocet 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Japonsko

Počet porcí: 16

Postup:

1. Mouku s vodou hněteme tak dlouho, až získáme vláčné těsto, necháme cca 5minut pod mokrou utěrkou odležet
2. Z těsta vypracujeme kolečka o průměru 10 cm (na okrajích by mělo být těsto tenčí než uprostřed) a necháme je opět odležet
3. Náplň si připravíme tak, že nejprve nakrájíme na kousky umytou hlávkou zelí, kterou pak mírně nasolíme a necháme odležet, aby nám pustila šťávu, cca po 10 minutách kousky zelí přecedíme a přidáme k masu
4. Zbylou zeleninu rovněž pokrájíme na menší kousky a ve větší míse promícháme s ostatními ingrediencemi
5. Osolíme, opepříme, přidáme 2 lžičky sojové omáčky, zastříkneme saké a sezamovým olejem, důkladně vše znovu promícháme
6. Jednotlivá těstová kolečka nyní naplníme z části směsí tak, aby nám po přehnutí jednoho okraje ke druhému vznikly malé taštičky, okraje potřené olejem spojíme k sobě a stlačíme mezi prsty, tak je uzavřeme, vytvarujeme je tak, aby stály na své nejtlustší straně (spojené těsto je nahoře, nepokládáme na bok!)
7. Naplněné taštičky naklademe na teplý (ne horký!) olej a restujeme, až nám spodní strana taštiček pěkně zhnědne
8. Pak podlijeme taštičky vodou téměř do poloviny výšky gyozy, pánev přikryjeme pokličkou a dusíme, až se nám voda téměř vypaří
9. Hotové gyozy servírujeme horké s omáčkou.

Příprava omáčky:

Do menší misky nalijeme sojovou omáčku, slunečnicový olej, rýžový ocet a chilli omáčku, vše důkladně promícháme a můžeme podávat.

Poznámka:

recept na 30 ks